



CAFETERIA & BEBIDAS

DESAYUNOS Y MERIENDAS

AMERICANO \$190

Café ó Infusión, jugo de naranja, bocados dulces, medialunas dulces y saladas, tostadas, manteca, mermelada, ensalada de frutas, jamón, queso en fetas, salchichas, huevos revueltos, yogurt y cereales.

Disponible de lunes a viernes de 8:00 a 10:30hs, sábados, domingos y feriados de 8:00 a 11:00hs

PROTEIN \$195

Licudo con leche descremada, omelette de claras, 2 tostadas de pan integral, jamon cocido queso dambo y gajos de palta.

CONTINENTAL \$120

Café ó infusión, jugo de naranja, dos medialunas, dos tostadas, manteca y mermelada.

LIGHT \$115

Café ó infusión, jugo de naranja, dos tostadas de pan integral, ensalada de frutas y queso untable.

NOVECENTO \$125

Café ó infusión, dos mafaldas.

MERIENDA CHARLY \$ 130

Clásico tostado con jamón y queso. Opciones de 2 bebidas: café con leche / gaseosas / limonadas en vaso

PARA ACOMPAÑAR

Omelette	\$100
Jamón y queso (4 unidades)	\$ 90
Tostadas	\$ 40
(3 unidades) con Manteca y Mermelada	
Medialuna / Croissant	\$ 17
Mafaldas (2 unidades)	\$ 70
Criollos	\$ 17
Pasta Frola / Budín	\$ 60



CAFETERÍA

Café	\$ 45
Café en Jarro	\$ 50
Café en Jarro con Crema	\$ 55
Café con Leche	\$ 55
Café Doble con Crema	\$ 65
Infusión	\$ 40
Té con Leche	\$ 50
Submarino	\$ 85
Cappuccino	\$ 85
Café Irlandés	\$ 120
Café, whisky, crema y canela.	

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas línea Pepsi	\$ 50
Agua Villavicencio con o sin gas	\$ 50
Aguas Saborizada Levite	\$ 55
Aguas Saborizada Levite Cero	\$ 55
Aguas Saborizada We by Ser	\$ 55
Energizante	\$ 85
Jugo de Naranja Natural	\$ 90
Licudos con Leche	\$ 95
(Banana, Durazno)	
Licudos con Agua	\$ 85
(Banana, Durazno)	

MIX NATURALES

LIMONADA CLASICA	Vaso \$ 55
Limón- Jarabe de Azúcar	Jarra \$ 120
Menta - Jengibre	
ICE TEA	Vaso \$ 65
Infusión de Hierbas Verdes	Jarra \$ 120
gajos de limón (opcional menta)	
TROPICAL MIX	\$ 95
Licudo de Frutilla - Durazno - Banana	
JUNGLA	\$ 95
Licudo de Durazno - Banana	
BUENA VIDA	\$95
Licudo de Frutilla - Durazno	



SANDWICHES, PIZZAS & CERVEZAS

CERVEZAS

Quilmes Cristal 330cc.	\$ 60
Cerveza rubia tipo Pilsener Lager.	
Quilmes Stout 330cc.	\$ 65
Cerveza negra, a base de maltas tostadas, dulce y cremosa.	
Quilmes Bock 330cc.	\$ 65
Cerveza negra robusta a base de cebadas malteadas.	
Quilmes 1890 330cc.	\$ 70
Cerveza rubia tipo Bavarian Pilsener Lager.	
Corona 330cc.	\$ 100
Cerveza premium mexicana, liviana tipo Pilsener Lager.	
Patagonia Bohemian Pilsener 740cc.	\$ 165
Cerveza de gran cuerpo y amargor equilibrado.	
Patagonia Amber Lager 740cc.	\$ 165
Cerveza ámbar rojizo con notas de caramelo y ahumados.	
Patagonia Weisse 740cc.	\$ 165
Cerveza rubia combinada con trigo de aromas y sabores cítricos.	
Patagonia Pale Ale Küné 740cc.	\$ 165
Cerveza Pale Ale, liviana y aroma intenso y notas herbales.	

STELLA ARTOIS

Chopp Stella Artois 330cc.	\$ 85
Cerveza premium rubia tirada de origen Belga. De destacado aroma y fino amargor.	
Stella Artois Noire - 330cc.	\$ 85
Cerveza premium negra de origen Belga. De espuma cremosa y aroma a maltas tostadas.	

FINGER FOOD & TABLAS

RABAS	\$ 230
Aros de calamar fritos con alioli y salsa picante y gajos de limón.	
PAPAS RUSTICAS	\$ 165
Papas en gajo rebozadas en panko, salsa criolla y dressing de sriracha .	
TABLA NOVECENTO	\$ 210
Jamón crudo, queso brie y frutos secos. Para uno.	

COCKTAILS Y VERMOUTH

19hs a 22.30hs

FERNET BRANCA - NEGRONI - ITALIAN DRY -
CUBA LIBRE - CHIVAS 12 AÑOS - GIN TONIC.



CARPANO

PIZZAS

CAPRESSE	\$ 210
Pizza de masa casera con salsa pomodoro, mozzarella, tomates asados, albahaca y aceite de ajo.	
FUGAZZETA Y PANCETA	\$ 235
Pizza de masa casera con salsa pomodoro, mozzarella, cebolla caramelizada y panceta salteada.	
MARISCOS & GRAVLAX	\$ 270
Pizza de masa casera con salsa pomodoro, mozzarella, mariscos salteados y salmón rosado curado.	
MEDITERRANEA	\$ 225
Pizza de masa casera con salsa pomodoro, mozzarella, anchoas, olivas negras secas y chips de ajo.	
NAPOLITANA	\$ 210
Pizza de masa casera con salsa pomodoro, mozzarella, jamón cocido y rodajas de tomate fresco.	

SÁNDWICHES

CHARLY	\$ 130
Clásico tostado de jamón y queso en pan de miga, con papas fritas.	
VEGETARIANO	\$ 195
Pan baguette, berenjenas fritas, champignones frescos, rúcula, aceite de oliva y queso labneh.	
CLUB SANDWICH	\$ 225
Elaborado con carré de ternera ahumado, mostaza de Dijón, huevo, lechugas, tomates y pepinos encurtidos.	
POLLO CRISPY	\$ 205
Pan baguette, pechuguitas de pollo rebozadas en panko, lechugas, tomates, albahaca, queso gruyero y salsa guacamole.	
CRIOLLO	\$ 225
Lomo a la plancha, jamón, queso mozzarella, lechugas, tomates, mayonesa, pan de lomo y papas fritas.	
DE CERDO	\$ 225
Pan baguette, cerdo en cocción lenta, emulsión de chucrut, salsa estilo Buffalo, aros de cebolla morada fresca, tomates y lechugas.	